

Bereichern Sie die Landeshauptstadt München als

Köch*in / Koch für Theaterbistro (w/m/d)



NV Bühne
(Solo)



Befristet nach
NV Bühne



Vollzeit
oder Teilzeit



Bewerbungsfrist:
15.03.2025



Start am:
01.05.2025

Verfahrensnummer: 16642

Ihr Einsatzbereich

Schauburg, Theater für junges Publikum, Franz-Joseph-Str. 47, München und Schauburg Labor (Schwerpunkt), Rosenheimerstr.192, München

Die Schauburg

Die Schauburg ist das Theater für junges Publikum der Landeshauptstadt München, zeigt Stücke für Kinder und Jugendliche aller Altersgruppen aus der ganzen Bandbreite der Darstellenden Kunst, wie Musik- und Sprechtheater, Tanz- und Figurentheater, sowie Cross Over-Formate.

Die Schauburg, Theater für junges Publikum, die Münchner Kammerspiele und die Otto-Falckenberg-Schule, sind Teil des Eigenbetriebs Münchner Kammerspiele. Durch kreatives und engagiertes Arbeiten tragen Sie dazu bei, dass die Stadt München über ihre Grenzen hinaus dem Ruf einer Kulturhauptstadt gerecht wird.

Am neuen Standort „Schauburg Labor“ in Ramersdorf stehen partizipative Theaterangebote im Fokus, bei denen Kinder und Jugendliche das Theater sowohl als Kreative als auch als Zuschauende entdecken können. In diesen Räumlichkeiten soll ein Theaterbistro entstehen, das als preisgünstiger und zugänglicher Treffpunkt für die Nachbarschaft und Theatergäste dient. Neben einem täglichen Angebot aus Mittag- und Abendessen, Kuchen und Getränken soll das Theaterbistro inhaltlich eng mit den Angeboten des Theaters verbunden werden.

Was erwartet Sie

Als Köch*in / Koch des neuen Theaterbistros der Schauburg verantworten Sie das gastronomische Angebot der Speisen. Gemeinsam mit der Leitung des Theaterbistros erstellen Sie eine abwechslungsreiche, qualitative und gesunde Speisekarte. Sie kommunizieren eng mit der Leitung Theaterbistro über Abläufe in der Küche optimieren diese gemeinsam. Ferner kochen sie das tägliche Mittagessen und bereiten kalte Speisen für den frühen Abend zu. In ihren Verantwortungsbereich fällt auch die Sicherstellung der hygienischen Standards (HACCP-Richtlinien) in einer Gastroküche.

Sie unterstützen die Leitung Theaterbistro und das Team der Schauburg dabei, die gastronomischen Angebote mit pädagogischen Formaten wie z.B. Koch- und Backworkshops zu verbinden.

Die Bereitschaft zu gastro- und theaterüblichen Zeiten zu arbeiten, setzen wir voraus.

Was bieten wir Ihnen

- Eigenverantwortlichkeit im Bereich Küche: Planung, Vorbereitung, Zubereitung, Kochen und Anrichten der Speisen.
- Kreative Entfaltung bei der Erstellung einer kulinarisch vielseitigen Speisekarte, zusammen mit der Leitung Theaterbistro.
- Die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen und ein neues Bistro mitzugestalten
- Zusammenarbeit mit einem engagierten und jungen Team
- Eine Anstellung gemäß dem Tarif-Vertrag NV Bühne (Sonderbereich Solo)
- Eine damit verbundene Jahressonderzahlung sowie eine attraktive betriebliche Altersvorsorge, Vermögenswirksame Leistungen, München- bzw. Ballungsraumzulage, steuerfreier Zuschuss zur IsarCardJob oder zum DB-Jobticket
- Unterstützung bei der Wohnungssuche einer städtischen Dienstwohnung (MiWoMü)
- Reservierte Betreuungsplätze in städtischen Kinderkrippen, Kindergärten und Horten
- Ein vielfältiges Angebot an Fort- und Weiterbildungen (Individuelle Entwicklungsmöglichkeiten, exzellente Formate und moderne Lernformen)
- Ein umfangreiches betriebliches Gesundheitsmanagement

Entdecken Sie [hier](#) weitere Benefits.

Sie verfügen über

- Einschlägige Berufserfahrung als Köchin/Koch in einer Gastronomie
- Erfahrung in der Zubereitung von Kuchen sowie weiterer Backwaren
- Kenntnis der HACCP Zertifizierung / Hygienische Standards
- Hohes Maß an Qualitätsbewusstsein, Kreativität & effizientes Arbeiten
- Flexibilität, Belastbarkeit, und Zuverlässigkeit
- Freude an der Mitarbeit in einem Gastronomiebetrieb mit einer künstlerisch-sozialen Ausrichtung

Sie bringen insbesondere mit

- Kooperations- und Teamfähigkeit
- Interesse an den Lebenswelten von Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen
- Offenheit für partizipative Prozesse in Bezug auf Gastronomie

Von Vorteil sind

- Eine Abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie, aber auch erfahrene Quereinsteiger*innen sind herzlich willkommen
- Pädagogische Vorerfahrungen
- Erfahrung im Anleiten von Ehrenamtlichen im Küchenbereich

Die Landeshauptstadt München steht für Gleichstellung, Chancengleichheit und Antidiskriminierung, auch bei der Personalgewinnung. Deshalb erwarten wir von allen sich bewerbenden Personen [Gleichstellungs- und Vielfaltskompetenz](#).

Näheres zum allgemeinen Anforderungsprofil der Landeshauptstadt München, das Bestandteil dieser Stellenausschreibung ist, finden Sie [hier](#).

Sie haben Fragen

Fachliche Fragen
Moritz Grebner
Tel. 089/233-737157,
E-Mail: moritz.grebner@muenchen.de

Fragen zur Bewerbung
Selin Acikgöz
Tel. 089/233-36852,
E-Mail: bewerbungen.mk@muenchen.de

Ihre Bewerbung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung! Bitte nutzen Sie dafür unser Bewerbungsportal.

Bewerbungsfrist: 15.03.2025

Weitere Informationen zur Landeshauptstadt München, die Bestandteil dieser Stellenausschreibung sind, finden Sie unter: muenchen.de/rathaus/karriere.

